

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

Métier(s) visé(s) Métiers visés au regard de la fiche RNCP, des études d'insertion ou analyses sectorielles (viser 3 métiers principaux)	Activités issues de la partie "Activités" de l'item "Résumé de la certification" de la fiche RNCP
Métier 1 : Œnologue : Viticulteur, vigneron, responsable vignoble, responsable production, maitre/tresse de chai, chef de cave Métier 2 : Œnologue : Responsable qualité en production, Système Qualité, Environnement Métier 3 : Œnologue : Directeur général, directeur de cave coopérative, directeur d'exploitation, directeur de production Métier 4 : Chef de Produit, Responsable Export, Responsable Commercial, Œnologue Technico-commercial, Courtier Métier 5 : Responsable laboratoire, Œnologue Conseil Métier 6 : Enseignant(e), Formateur, Recruteur Métier 7 : Œnologue conseil, Conseiller viticole, Consultant Métier 8 : Responsable R & D / Expérimentations, Œnologue en recherche développement	Activité 1 Suivi de la maturation et de l'état sanitaire du raisin, récolte et sélection parcellaire ; gestion des vendanges Activité 2 Elaboration, élevage, traitements et conditionnement-mise en bouteilles du vin ; alcools, et spiritueux, ainsi que des produits et dérivés à base de boissons fermentées, boissons non alcoolisées Activité 3 Réalisation des analyses (physiques, chimiques, biologiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats Activité 4 Utilisation de l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du vin ; alcools, et spiritueux, ainsi que des produits et dérivés à base de boissons fermentées ou non fermentées ; boissons non alcoolisée Activité 5 Adaptation du produit aux contraintes de production et à la demande du marché, certification d'origine et de qualité ; et de circulation des produits en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale Activité 6 Collaboration à la gestion financière de l'entreprise et à de nouvelles stratégies commerciales ; gestion de ressources humaines ; management d'une entreprise viticole Activité 7 Participation à l'établissement et culture du vignoble Activité 8 Conception de matériel utilisé en technologie, ingénierie et équipement des caves Activité 9 Management gestion de projets, mise en place de plan d'expérimentation-recherche/statistiques Activité 10 Mise en œuvre de la sécurité alimentaire / sécurité des hommes et des biens ; mis en œuvre des normes, de la qualité environnement et de son déploiement, du développement durable et environnement

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC01 - Traiter, analyser et interpréter des données		
UC8 : Manager une entreprise vitivinicole		
Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 81 Participer à la gestion comptable de l'entreprise : - UC 811 Appréhender les principes généraux de la comptabilité - UC 812 Analyser et d'interpréter un bilan - UC 813 Manipuler les principaux outils comptables - UC 814 Réaliser l'analyse financière d'un projet	Participer annuellement à l'analyse des indicateurs du bilan financier pour l'interpréter et co-élaborer les budgets annuels et/ou des plans de financement	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 82 Participer à la gestion des ressources humaines : - UC 821 Mettre en application les principales exigences du code du travail - UC 822 Organiser le travail et établir des fiches d'activités pour les principaux postes techniques de l'entreprise - UC 823 Informer le personnel et faire respecter les normes de sécurité du travail - UC 824 Participer à l'amélioration du travail sur les différents postes	Réaliser les entretiens d'embauche pour le personnel de cave ou vigne en adaptant les contrats de travail, les fiches de travail à la réglementation et aux risques inhérents à chaque poste. Réaliser les entretiens annuels professionnels des personnels sous sa responsabilité pour établir une analyse critique sur le poste de travail afin de l'améliorer.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 83 Participer à la politique commerciale de l'entreprise : - UC 831 Utiliser ses connaissances sur l'économie vitivinicole au niveau national, communautaire et mondial au profit de l'entreprise - UC 832 Juger des conséquences de la situation de l'offre et de la demande du marché des vins pour adapter la production et participer au marketing des produits élaborés - UC 833 Utiliser ses connaissances des différents produits internationaux pour animer des séances de dégustation - UC 834 Maîtriser le langage technico-commercial d'une ou plusieurs langues étrangères	Interpréter une analyse des marchés nationaux et internationaux pour adapter les produits Participer à la mise en marché de nouveaux produits à l'international en anglais	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC11 : Traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 11-1 Collecter des données, de traiter et analyser des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués à l'aide des outils/modèles statistiques appropriés, et interpréter les résultats et leur présentation afin de rendre ces données compréhensibles	Utiliser des tests statistiques adaptés aux données acquises pendant une expérimentation pour interpréter le résultat du test statistique choisi, rédiger des conclusions basés sur les résultats des test et proposer des graphiques adaptées au données (boxplot, barplot, camembert)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-2 Rechercher et découvrir les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement ou leur représentation avec des applications en viticulture et œnologie de précision (approches amont, centralisation de données, intelligence artificielle ou modélisation), les outils connectés, bases de données et des applications opérationnelles, connaître les dispositifs de transfert dans la filière.		Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-3 Réaliser une recherche documentaire efficace en collectant des documents, cerner le thème, rechercher des sources, sélectionner les documents (fiabilité, pertinence, bibliographie), extraire l'information, analyser et traiter l'information, mettre en forme ou utiliser l'information.	Utiliser les bases de données pour extraire les 10 principaux articles d'un thème scientifique	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-4 Utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux.	Utiliser les bases de données pour réaliser une synthèse bibliographique	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC 12 : Participer de façon individuelle et en équipe aux activités d'une entreprise-viti-vinicole à la fois au niveau appliqué et expérimental-recherche avec mise en œuvre des compétences acquises lors de la formation.

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 12-1 -Développer des simulations, la conception et la conduite de projets en immersion. Élaborer un plan de travail.	Avoir fait partie d'une équipe projet dans le cadre d'une projet d'entreprise et avoir utilisé les techniques de gestion de projet (Agile)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12-2 Identifier les règles qui gouvernent ses actions, développer des stratégies pour faire face à des situations nouvelles formatives (processus d'auto-transformation des compétences).	Avoir participé à la conception d'un plan de formation pour ses collaborateurs dans le cadre d'acquisition de nouvelles compétences	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12-3 Observer, analyser ou réfléchir sur l'agir professionnel et poser des actes efficaces, afin d'améliorer sa pratique, augmenter son professionnalisme.	Mettre en place un plan de formation pour compléter ses compétences professionnelles ou celles de ses collaborateurs	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12-4 Mettre en œuvre ses connaissances préalables pour développer ces compétences professionnelles.	Transformer les actions de formations suivies en compétences professionnelles adaptées aux besoins de l'entreprise	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12-5 Acquérir des répétitions d'expériences de même nature pour générer des savoirs faire stabilisés et se confronter à des problèmes jugés analogues, pour acquérir des automatismes qui permettent d'adopter des solutions efficaces et d'anticiper par rapport à son action en développant son « pouvoir d'agir ».	Appliquer et faire appliquer les procédures d'évaluation interne en entreprise	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 12-6 Appréhender les approches ou méthodes utilisées dans le cadre d'un projet	Utiliser les méthodes de gestion de projet pour tout nouveau projet d'entreprise	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12-7 Identifier les principaux résultats de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche	Réaliser régulièrement des expérimentations pour proposer au sein de son entreprise des améliorations liés à ses propres analyses des résultats de recherche	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12-8 Analyser ses résultats de façon critique et objective	Réaliser des comptes rendus réguliers d'analyse des résultats expérimentaux en les comparant à la bibliographie existante	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 129 Valoriser les résultats, de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche	Avoir déjà rédigé ou co-rédigé un article, podcast, vidéo... technique ou de vulgarisation scientifique dans des médias œnologiques	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 130 Faire bénéficier l'entreprise, le laboratoire, l'entité, les praticiens, les organismes dispensateurs de services, ou autres organismes de ses résultats de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche	Avoir déjà rédigé ou co-édigé des notes d'information sur des résultats personnels ou des synthèses bibliographiques à destination de son entreprise ou ses pairs	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC02 - Gérer la production de la matière première (raisin)

UC1 : Faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 11 Participer à la conception un vignoble : - UC 111 Décrire un profil de sol et analyser les propriétés agronomiques de ce sol en vue d'une implantation d'un vignoble - UC 112 Améliorer les caractéristiques d'un sol - UC 113 Choisir le porte-greffe et le cépage en fonction du terroir - UC114 Choisir la densité de plantation et le mode de palissage et de maîtriser les principales étapes de la création d'un vignoble	Participer à la conception d'un vignoble en étant capable après définition des objectifs de production et analyse d'un sol de justifier le choix du matériel végétal et le système de conduite.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 12 Participer aux choix stratégiques de conduite d'un vignoble en respectant l'environnement : - UC 121 Réguler la charge en raisins d'un vignoble - UC 122 Proposer des pratiques culturales en respectant l'environnement et les cahiers des charges de modes de production - UC 123 Surveiller l'état sanitaire de la vigne, de Choisir les traitements adaptés et d'établir le calendrier des applications selon les différents cahiers de charges de modes de production - UC 124 Proposer des modifications du vignoble susceptibles d'améliorer la qualité	Interagir régulièrement avec le chef de culture pour adapter les pratiques viticoles aux objectifs de production en tenant compte des contraintes réglementaires et environnementales. Proposer des évolutions techniques.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 13 Décider de la date et modalités de récolte : - UC 131 Surveiller, par des méthodes analytiques adaptées, l'évolution de la maturation du raisin - UC 132 Choisir le plateau de maturité correspondant au produit recherché - UC 133 Apprécier l'état sanitaire de la vendange - UC 134 Choisir de la date et les traitements physiques à la récolte et d'en apprécier le résultat	Superviser les suivi maturité, choisir les analyses adaptées et interpréter les résultats obtenus pour décider de la date et du mode de vendange.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC2 : Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 21 Choisir et mettre en œuvre les opérations et traitements appropriés : - UC 211 Choisir les traitements pré-fermentaires et d'en apprécier le résultat - UC 212 Déterminer et de contrôler les corrections éventuelles de la vendange - UC 213 Décider et contrôler une éventuelle phase de macération pré-fermentaire ou autres techniques d'extraction	Avoir déjà réalisé des débourbages, de la macération pelliculaire, de la stabulation à froid, de l' hyperoxygénation des traitements à chaud et en avoir analysé les conséquences Avoir déjà corrigé de la vendange et analysé les conséquences	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 22 Choisir et de contrôler les équipements nécessaires : - UC 221 Choisir et contrôler les équipements de réception et de traitements physiques pré-fermentaires - UC 222 Choisir et contrôler les équipements de transfert de liquides, de matières et de fluides gazeux - UC 223 Maîtriser les températures de fermentation et de macération - UC 224 Choisir et de contrôler les équipements facilitant l'extraction des composés d'intérêt œnologique (composés phénoliques, précurseurs d'arômes, etc....)	Programmer et piloter un pressoir / un erafeur / un fouleur Utiliser différents type de pompes à vendange / à vin Utiliser différentes techniques pour maîtriser l'impact de la température sur la fermentation / l'extraction des composés du raisin / l'incidence sur les profils aromatique et sensoriel Adapter les différents équipements / outils / procédures d'extraction des composés du raisin en fonction du type de produit souhaité et de la qualité de la vendange	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 23 déclencher et de contrôler la fermentation alcoolique : - UC 231 Sélectionner et contrôler l'implantation d'une souche de levure - UC 232 Maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température, de l'oxygène, des activateurs et des facteurs nutritionnels - UC 233 Suivre le déroulement de la fermentation alcoolique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écoulage et le mode de soutirage - UC 234 Remédier aux arrêts de fermentation	Réaliser et gérer les fermentations alcooliques en utilisant les caractéristiques les physiologiques des LSA et les méthodologies de contrôle d'implantation d'une souche de levure au niveau de l'espèce et de la souche Maîtriser la cinétique fermentaire et les qualités organoleptique du vin en suivant les paramètres nutritionnels et facteurs de survie des levures Décider des méthodes de contrôle des paramètres fermentaires et les interpréter / analyser pour déterminer les fins de macérations Mettre en place les stratégies et procédures pour identifier les causes des arrêts de fermentation et redémarrer les arrêts de fermentation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC2 : Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène (suite)

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 24 Déclencher et de contrôler la fermentation malolactique : - UC 241 Sélectionner et de contrôler l'implantation d'une souche de bactérie lactique - UC 242 Maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température et des facteurs nutritionnels - UC 243 Suivre le déroulement de la fermentation malo-lactique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écoulage et le mode de soutirage - UC 244 Remédier aux arrêts de fermentation	Réaliser et gérer les fermentations malolactiques en utilisant les caractéristiques physiologiques des bactéries et les méthodologies de contrôle d'implantation d'une souche de bactéries Maîtriser le déclenchement de la FML en suivant les paramètres optimums de croissance de bactéries lactiques Décider des méthodes de contrôle des paramètres fermentaires et les interpréter / analyser pour décider de l'écoulage Mettre en place les stratégies et procédures pour identifier les causes des arrêts de fermentation et redémarrer les arrêts de fermentation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 25 Maîtriser les opérations de pressurage : - UC 251 Choisir la technique de pressurage et l'équipement correspondant - UC 252 Définir, de surveiller et de contrôler un cycle de pressurage - UC 253 Décider par les moyens analytiques adaptés la sélection qualitative des fractions de moût ou de vin extrait - UC 254 Coupler le pressurage et certaines opérations pré-fermentaires	Utiliser différents type de pressoirs et adapter les principaux programmes de pressurage en fonction des opérations préfermentaires réalisées et/ou du produit souhaité Mettre en place les outils analytiques permettant la sélection des jours au cours du pressurage	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC03 - Conduire les vinifications, de la transformation du raisin en vin et les pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées pour la maîtrise de la composition chimique

UC2 : Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 21 Choisir et mettre en œuvre les opérations et traitements appropriés : - UC 211 Choisir les traitements pré-fermentaires et d'en apprécier le résultat - UC 212 Déterminer et de contrôler les corrections éventuelles de la vendange - UC 213 Décider et contrôler une éventuelle phase de macération pré-fermentaire ou autres techniques d'extraction	Réaliser des débourbages, de la macération pelliculaire, de la stabulation à froid, de l'hyperoxygénation des traitements à chaud et en avoir analysé les conséquences Avoir déjà corrigé de la vendange et analysé les conséquences	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 22 Choisir et de contrôler les équipements nécessaires : - UC 221 Choisir et contrôler les équipements de réception et de traitements physiques pré-fermentaires - UC 222 Choisir et contrôler les équipements de transfert de liquides, de matières et de fluides gazeux - UC 223 Maîtriser les températures de fermentation et de macération - UC 224 Choisir et de contrôler les équipements facilitant l'extraction des composés d'intérêt œnologique (composés phénoliques, précurseurs d'arômes, etc....)	Programmer et piloter un presseur / un erafleur / un foueur Utiliser différents type de pompes à vendange / à vin Utiliser différentes techniques pour maîtriser l'impact de la température sur la fermentation / l'extraction des composés du raisin / l'incidence sur les profils aromatique et sensoriel Adapter les différents équipements / outils / procédures d'extraction des composés du raisin en fonction du type de produit souhaité et de la qualité de la vendange	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 23 déclencher et de contrôler la fermentation alcoolique : - UC 231 Sélectionner et contrôler l'implantation d'une souche de levure - UC 232 Maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température, de l'oxygène, des activateurs et des facteurs nutritionnels - UC 233 Suivre le déroulement de la fermentation alcoolique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écouage et le mode de soutirage - UC 234 Remédier aux arrêts de fermentation	Réaliser et gérer les fermentations alcooliques en utilisant les caractéristiques les physiologiques des LSA et les méthodologies de contrôle d'implantation d'une souche de levure au niveau de l'espèce et de la souche Maîtriser la cinétique fermentaire et les qualités organoleptique du vin en suivant les paramètres nutritionnels et facteurs de survie des levures Décider des méthodes de contrôle des paramètres fermentaires et les interpréter / analyser pour déterminer les fins de macérations Mettre en place les stratégies et procédures pour identifier les causes des arrêts de fermentation et redémarrer les arrêts de fermentation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC03 - Conduire les vinifications, de la transformation du raisin en vin et les pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées pour la maîtrise de la composition chimique

UC2 : Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 24 Déclencher et de contrôler la fermentation malolactique : - UC 241 Sélectionner et de contrôler l'implantation d'une souche de bactérie lactique - UC 242 Maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température et des facteurs nutritionnels - UC 243 Suivre le déroulement de la fermentation malo-lactique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écouage et le mode de soutirage - UC 244 Remédier aux arrêts de fermentation	Réaliser et gérer les fermentations malolactiques en utilisant les caractéristiques physiologiques des bactéries et les méthodologies de contrôle d'implantation d'une souche de bactéries Maîtriser le déclenchement de la FML en suivant les paramètres optimaux de croissance de bactéries lactiques Décider des méthodes de contrôle des paramètres fermentaires et les interpréter / analyser pour décider de l'écouage Mettre en place les stratégies et procédures pour identifier les causes des arrêts de fermentation et redémarrer les arrêts de fermentation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 25 Maîtriser les opérations de pressurage : - UC 251 Choisir la technique de pressurage et l'équipement correspondant - UC 252 Définir, de surveiller et de contrôler un cycle de pressurage - UC 253 Décider par les moyens analytiques adaptés la sélection qualitative des fractions de moût ou de vin extrait - UC 254 Coupler le pressurage et certaines opérations pré-fermentaires	Utiliser différents types de pressoirs et adapter les principaux programmes de pressurage en fonction des opérations préfermentaires réalisées et/ou du produit souhaité Mettre en place les outils analytiques permettant la sélection des jus au cours du pressurage	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC3 : Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 31 Etablir la relation entre les mécanismes chimiques et physicochimiques et l'évolution de la qualité d'un vin : - UC 311 Etablir la relation entre la composition chimique du moût et celle du vin correspondant - UC 312 Etablir la relation entre la composition chimique d'un vin et ses caractères organoleptiques - UC 313 Etablir la relation entre les phénomènes d'oxydo-réduction et l'évolution de la composition chimique d'un vin - UC 314 Etablir la relation entre les phénomènes colloïdaux et l'évolution de la composition chimique d'un vin	Réaliser ou faire réaliser régulièrement des analyses physico-chimiques des vins moûts et des vins pour évaluer leur incidence sur le profil aromatique, leur sensibilité à l'oxydi-réduction, leur stabilité et leur évolution.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UCI 32 Décider et de contrôler les différentes manipulations du vin : - UC 321 Décider et de contrôler les soutirages ou les assemblages avec ou sans aération - UC 322 Choisir le mode de transport sur longue distance d'un vin - UC 323 Choisir et maîtriser l'élevage et la conservation du vin	Réaliser et maîtriser les soutirages et les assemblages Réaliser et maîtriser différentes techniques d'élevage et de conservation des vins	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 33 Choisir les traitements nécessaires à l'amélioration qualitative du vin brut : - UC 331 Améliorer le vin sur le plan organoleptique (acidification, désacidification, édulcoration, carbonatation, désalcoolisation, ...) - UC 332 Améliorer le vin sur le plan de la présentation (limpidité, brillance...) - UC 333 Eliminer les risques de troubles et dépôts (traitements spécifiques) - UC 334 Eliminer les micro-organismes d'altération (filtration, pasteurisation ou tout autre technique appropriée)	Décider et mettre en place des pratiques œnologiques permettant de modifier les profils sensoriel des vins, leur présentation, les risques de troubles et dépôts. Utiliser des pratiques permettant la stabilisation microbiologique des vins	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 34 Décider et de contrôler la préparation finale et stabilisation du vin pour son conditionnement : - UC 341 Appliquer des procédés nécessaires à la stabilisation microbiologique, chimique (additifs/auxiliaire technologiques), physique du vin en respectant les prescriptions du codex œnologique et pratiques œnologiques - UC 342 Réaliser ou faire réaliser le contrôle microbiologique du produit adapté à la demande du marché - UC 343 Réaliser ou faire réaliser la recherche de contaminants (organiques ou minéraux) et d'en limiter les teneurs par un traitement approprié selon les exigences de la sécurité alimentaire - UC 344 Choisir le mode de conditionnement et d'obturation appropriés et de contrôler l'absence de contamination lors de ces opérations	Argumenter les choix techniques et législatifs pour atteindre la stabilité des vin Mettre en place des méthode de contrôle microbiologique des moûts et des vins Utiliser des pratiques viticoles et/ou œnologiques pour contrôler et limiter les différents contaminants des moûts et des vins Décider du bon mode de conditionnement et de bouchage des vins pour respecter les bonne pratiques d'hygiène et de sécurité	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC10 :Participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées		
Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 101 Maîtriser et de contrôler le processus d'élaboration de produits dérivés du raisin : - UC 1011 Réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de jus de raisin, de moût concentré et de moût concentré rectifié - UC 1012 Réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de boissons à base de raisins à faible teneur en alcool et désalcoolisées - UC 1013 Réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de vins aromatisés et d'autres boissons à base de vin - UC 1014 Participer à la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de vinaigre de vin	Avoir participé ou être capable d'argumenter les choix techniques liés à l'élaboration, la stabilisation et le conditionnement de jus de raisin, de moût concentré et de moût concentré rectifié, de boissons à base de raisins à faible teneur en alcool et désalcoolisées, de vins aromatisés et d'autres boissons à base de vin ou de vinaigre de vin	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 102 Participer et de contrôler le processus d'élaboration d'alcools à base de raisins, de marc ou de vin : - UC 1021 Participer aux étapes de distillation et de rectification des eaux-de-vie - UC 1022 Maîtriser le processus de conservation et de vieillissement des eaux-de-vie - UC 1023 Analyser ou de faire procéder aux analyses des eaux-de-vie obtenues - UC 1024 Juger de la conformité des eaux-de-vie obtenues et de faire procéder à leur préparation finale pour la commercialisation	Avoir participé ou être capable d'argumenter les choix techniques liés à l'élaboration d'eaux-de-vie en étant capable d'argumenter les choix de la méthode de distillation, les choix d'analyse physico chimique spécifiques aux eaux-de-vie en fonction des facteurs ayant une incidence sur la conservation et le vieillissement des eaux-de-vie et de la législation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 103 Participer et de contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole : - UC 1031 Participer et de contrôler le processus d'extraction d'acide tartrique, de composés phénoliques et d'huile de pépins à partir du marc de raisins - UC 1032 Participer et de contrôler le processus d'extraction d'alcool industriel à partir des résidus vinicoles - UC 1033 Maîtriser et de contrôler le processus de fabrication de composts à partir des déchets vitivinicoles	Avoir participé ou être capable d'argumenter les choix techniques liés à la production d'acide tartrique de composés phénolique, d'huile de pépins de raisin à partir de marc de raisins, d'alcool industriel à partir des résidus vinicoles ou de composts à partir des déchets vitivinicoles	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 104 Participer et de contrôler le processus d'élaboration de produits non dérivés du raisin : - UC 1041 Maîtriser et de contrôler le processus d'élaboration de jus de pomme, de cidre, de pommeau et de calvados - UC 1042 Participer et de contrôler le processus d'élaboration de liqueur et d'eau de- vie à base de fruits autres que le raisin - UC 1043 Participer et de contrôler le processus d'élaboration de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie de la canne à sucre - UC 1044 Participer et de contrôler le processus d'élaboration de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie céréalière (bière, whisky...) et de substrats issus de matières premières d'origines végétales	Avoir participé ou être capable d'argumenter les choix techniques liés à la production de jus de pomme, de cidre, de pommeau et de calvados, de liqueur et d'eau de- vie à base de fruits autres que le raisin, de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie de la canne à sucre, de produits non dérivés du raisin : (bière, whisky...) et de substrats issus de matières premières d'origines végétales	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC04 - Choisir et interpréter les analyses (physiques, chimiques, microbiologiques, biologiques, sensorielles et dégustation), et prescrire les conseils nécessaires

UC4 : Choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 41 Surveiller les conditions d'obtention de raisins de qualité dans un vignoble donné : - UC 411 Contrôler le comportement de la vigne sur une parcelle déterminée par des moyens analytiques adaptés (analyses foliaires, pétiolaires, potentiel hydrique...) - UC 412 Choisir une méthode d'échantillonnage représentative de la parcelle et d'utiliser les méthodes d'analyses les plus récentes pour le suivi de la maturation du raisin et l'établissement d'un diagnostic parcellaire - UC 413 Diagnostiquer un problème de contamination microbienne sur les raisins d'une parcelle donnée - UC 414 Réaliser une évaluation sensorielle des baies de raisins	Avoir réalisé l'interprétation d'une analyse foliaire et/ou analyse de sol et/ou suivi de croissance végétative et/ou indicateur statut hydrique pour modifier les pratiques œnologiques Organiser les chantiers de suivi de maturation en choisissant les méthodes de prélèvements et d'analyses adaptées aux objectifs de production (analyses physico chimiques et dégustations des baies) Utiliser les outils numériques (NDVI...) pour organiser une cartographie parcellaire Mettre en place un protocole de prélèvement et choisir les analyses microbiennes adaptées pour l'identification du risque de contaminant	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 42 Contrôler la transformation du raisin en vin : - UC 421 Procéder aux analyses microbiologiques adaptées au suivi de la population levurienne et aux analyses chimiques de contrôle de la fermentation alcoolique - UC 422 Procéder aux analyses chimiques adaptées dont celles liés aux composés d'intérêt œnologique et au suivi de l'extraction des composés phénoliques - UC 423 Procéder aux analyses microbiologiques adaptées au suivi de la population bactérienne et aux analyses chimiques de contrôle de la fermentation malolactique - UC 424 Adapter en permanence le processus de transformation du raisin en vin en fonction des résultats des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles	Décider des analyses microbiologiques, chimiques, physiques, sensorielles à réaliser ou faire réaliser au cours de la transformation du raisin. Interpréter systématiquement les résultats pour adapter les processus de transformation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 43 Surveiller l'évolution d'un vin au cours de l'élevage et des traitements de clarification et de stabilisation à l'aide de techniques analytiques adaptées : - UC 431 Surveiller et de maîtriser les teneurs en gaz dissous et en dioxyde de soufre - UC 432 Surveiller et de maîtriser le développement de toute altération microbienne ou déviation organoleptique - UC 433 Surveiller l'évolution de la limpidité - UC 434 Juger de la stabilité du vin obtenu à l'égard d'éventuels troubles ou dépôts et altérations microbiennes	Décider et mettre en place les suivis analytiques indispensables au maintien de la qualité au cours de l'élevage, la clarification et la stabilisation. Interpréter systématiquement les résultats pour adapter les processus.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 44 Interpréter des résultats d'analyses et d'établir un jugement sur le vin fini : - UC 441 Réaliser ou de faire réaliser dans un laboratoire accrédité les analyses officielles adaptées à la certification du vin obtenu	Faire réaliser les analyses adaptées aux problématiques, contrôler la fiabilité des méthodes utilisées et ré-interpréter les résultats obtenus	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC5 :mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 51 Interpréter des résultats d'analyses sensorielles et de dégustation et établir un jugement sur différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées : - UC 511 S'approprier la méthodologie de la dégustation et en acquérir les mécanismes essentiels. -UC 512 Connaître le vocabulaire de la dégustation, mettre en œuvre une méthodologie organoleptique permettant de reconnaître les caractères d'un vin ou tout autre type de boisson et de produire une fiche d'analyse sensorielle. - UC 513 Décrire et de mettre en oeuvre les phases de la dégustation. Savoir parler des vins et tout autre type de produit dégustés avec aisance grâce à de solides connaissances sur leur typicité, origine, mode de production et d'élevageconservation -UC 514 Pouvoir utiliser les connaissances acquises lors de la sélection des vins et produits pour réaliser un diagnostic, et préconiser/assurer un conseil pour atteindre un optimum qualitatif ou un objectif commercial	Mettre en place et réaliser les dégustations adaptés à chaque étape de l'élaboration et à chaque type de produit. Identifier les défauts des produits dégustés et apporter soit des explications soit des solutions techniques pour y remédier Organiser et former les panels de dégustateurs. Réaliser des commentaires de vin dans un but de diagnostic ou commercial	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 52 Choisir les outils adéquats d'analyses sensorielles et de dégustation et d'établir un jugement sur différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées : - UC521 Réaliser ou de faire réaliser dans un laboratoire accrédité les analyses officielles adaptées à la certification du vin obtenu - UC 522 Utiliser les outils de l'analyse sensorielle pour juger de la qualité intrinsèque du vin obtenu - UC 523 Être capable d'utiliser les outils de l'analyse sensorielle pour juger de sa conformité par rapport au produit recherché - UC 524 Proposer des modifications du procédé de fabrication pour améliorer la qualité et la conformité du produi	Utiliser l'analyse sensorielle pour caractériser un produit et juger de sa conformité. Participer à des jurys de concours, d'experts, d'accréditation....	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC9 : Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 91 Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels : - UC 911 Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels - UC 912 Donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés en cave - UC 913 Choisir et de dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins de la cave - UC 914 Participer et interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de cave pour l'élaboration de vins de qualité	Avoir participé à un projet de conception, rénovation d'un chai	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 92 Participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides : -UC 921 Participer aux calculs prévisionnels sur les équipements de maîtrise thermique, l'isolation des bâtiments et le choix des équipements et des matériaux d'isolation en fonction des besoins de la cave -UC 922 Participer aux calculs prévisionnels des besoins en fourniture d'énergie -UC 923 Participer à la conception des réseaux d'évacuation des fluides -UC 924 Conseiller sur les besoins en matière d'hygiène et en matière de sécurité du personnel	Avoir donner des éléments permettant le calcul des besoins en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides dans le cadre de la conception-rénovation de chai Identifier dans le chai les zones à risque et savoir l'exprimer dans le cadre de la conception-rénovation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 93 Participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage : - UC 931 Donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés pour le conditionnement - UC 932 Choisir et de dimensionner les machines et le matériel de conditionnement en fonction des besoins de l'entreprise - UC 933 Participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de conditionnement - UC 934 Donner un jugement qualitatif sur les matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)	Avoir donner des éléments aux architectes et bureaux d'études sur l'implantation rationnelle permettant le choix et la dimension des machines et des matériels utilisés dans le cadre de la conception-rénovation d'un hall d'embouteillage Justifier les choix des matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 94 Participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits viticoles et œnologiques : - UC 941 Utiliser ses connaissances sur le raisin, sur les micro-organismes, sur les enzymes et sur la composition chimique du vin et sur son évolution pour participer au développement de nouveaux produits œnologiques - UC 942 Utiliser ses connaissances sur la production de raisins, leur transformation en vin et les traitements du vin pour participer au développement de nouveaux équipements - UC 943 Utiliser ses connaissances sur la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la mise en œuvre et la réalisation des expérimentations et des essais - UC 944 Utiliser ses connaissances sur l'assurance qualité pour garantir la conformité des équipements développés et des produits conçus selon les normes de la sécurité alimentaire	Réaliser des expérimentations viticoles et ou vinicoles et être capable de concevoir un plan d'expérimentation répondant aux attentes réglementaires nationale, communautaire et internationale Participer à la démarche qualité d'une entreprise, identifier les risques et mettre en place un plan dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue d'action	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC11 : Traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine		
Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 11-1 Collecter des données, de traiter et analyser des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués à l'aide des outils/modèles statistiques appropriés, et interpréter les résultats et leur présentation afin de rendre ces données compréhensibles	Utiliser des tests statistiques adaptés aux données acquises pendant une expérimentation pour interpréter le résultat du test statistique choisi, rédiger des conclusions basés sur les résultats des test et proposer des graphiques adaptées au données (boxplot, barplot, camembert)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-2 Rechercher et découvrir les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement ou leur représentation avec des applications en viticulture et œnologie de précision (approches amont, centralisation de données, intelligence artificielle ou modélisation), les outils connectés, bases de données et des applications opérationnelles, connaître les dispositifs de transfert dans la filière.		Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-3 Réaliser une recherche documentaire efficace en collectant des documents, cerner le thème, rechercher des sources, sélectionner les documents (fiabilité, pertinence, bibliographie), extraire l'information, analyser et traiter l'information, mettre en forme ou utiliser l'information.	Utiliser les bases de données pour extraire les 10 principaux articles d'un thème scientifique	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-4 Utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux	Utiliser les bases de données pour réaliser une synthèse bibliographique	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC05 - Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations R&D

UC9 : Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 91 Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels : - UC 911 Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels - UC 912 Donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés en cave - UC 913 Choisir et de dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins de la cave - UC 914 Participer et interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de cave pour l'élaboration de vins de qualité	Avoir participé à un projet de conception, rénovation d'un chai	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 92 Participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides : -UC 921 Participer aux calculs prévisionnels sur les équipements de maîtrise thermique, l'isolation des bâtiments et le choix des équipements et des matériaux d'isolation en fonction des besoins de la cave -UC 922 Participer aux calculs prévisionnels des besoins en fourniture d'énergie -UC 923 Participer à la conception des réseaux d'évacuation des fluides -UC 924 Conseiller sur les besoins en matière d'hygiène et en matière de sécurité du personnel	Avoir donner des éléments permettant le calcul des besoins en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides dans le cadre de la conception-rénovation de chai Identifier dans le chai les zones à risque et savoir l'exprimer dans le cadre de la conception-rénovation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 93 Participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage : - UC 931 Donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés pour le conditionnement - UC 932 Choisir et de dimensionner les machines et le matériel de conditionnement en fonction des besoins de l'entreprise - UC 933 Participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de conditionnement - UC 934 Donner un jugement qualitatif sur les matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)	Avoir donner des éléments aux architectes et bureaux d'études sur l'implantation rationnelle permettant le choix et la dimension des machines et des matériels utilisés dans le cadre de la conception-rénovation d'un hall d'embouteillage Justifier les choix des matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 94 Participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits viticoles et œnologiques : - UC 941 Utiliser ses connaissances sur le raisin, sur les micro-organismes, sur les enzymes et sur la composition chimique du vin et sur son évolution pour participer au développement de nouveaux produits œnologiques - UC 942 Utiliser ses connaissances sur la production de raisins, leur transformation en vin et les traitements du vin pour participer au développement de nouveaux équipements - UC 943 Utiliser ses connaissances sur la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la mise en œuvre et la réalisation des expérimentations et des essais - UC 944 Utiliser ses connaissances sur l'assurance qualité pour garantir la conformité des équipements développés et des produits conçus selon les normes de la sécurité alimentaire	Réaliser des expérimentations viticoles et ou vinicoles et être capable de concevoir un plan d'expérimentation répondant aux attentes réglementaires nationale, communautaire et internationale Participer à la démarche qualité d'une entreprise, identifier les risques et mettre en place un plan dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue d'action	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC11 : Traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 11-1 Collecter des données, de traiter et analyser des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués à l'aide des outils/modèles statistiques appropriés, et interpréter les résultats et leur présentation afin de rendre ces données compréhensibles	Utiliser des tests statistiques adaptés aux données acquises pendant une expérimentation pour interpréter le résultat du test statistique choisi, rédiger des conclusions basés sur les résultats des test et proposer des graphiques adaptées au données (boxplot, barplot, camembert)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-2 Rechercher et découvrir les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement ou leur représentation avec des applications en viticulture et œnologie de précision (approches amont, centralisation de données, intelligence artificielle ou modélisation), les outils connectés, bases de données et des applications opérationnelles, connaître les dispositifs de transfert dans la filière.		Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-3 Réaliser une recherche documentaire efficace en collectant des documents, cerner le thème, rechercher des sources, sélectionner les documents (fiabilité, pertinence, bibliographie), extraire l'information, analyser et traiter l'information, mettre en forme ou utiliser l'information.	Utiliser les bases de données pour extraire les 10 principaux articles d'un thème scientifique	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 11-4 Utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux	Utiliser les bases de données pour réaliser une synthèse bibliographique	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

RNCP36955BC06 - Manager une entreprise vitivinicole

UC6 : Produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
C 61 Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins : - UC 611 Appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur l'implantation du vignoble - UC 612 Appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur la conduite du vignoble - UC 613 Appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur les conditions d'utilisation et les produits employés pour l'entretien et la protection du vignoble - UC 614 Appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur la récolte des raisins et les traitements appliqués à la vendange	Réaliser annuellement l'ensemble des déclarations obligatoires en utilisant les différents serveurs et process des services de l'état	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 62 Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés : - UC 621 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations pré-fermentaires et fermentaires - UC 622 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de conservation, de manipulation et d'élevage des vins et produits dérivés - UC 623 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de traitements des vins et produits dérivés selon les prescriptions des pratiques et traitements œnologiques autorisés, et du codex œnologique - UC 624 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de stabilisation des vins et produits dérivés selon les prescriptions des pratiques et traitements œnologiques autorisés, et du codex œnologique	Utiliser et respecter l'ensemble de la réglementation sur les pratiques œnologiques, préfermentaires et fermentaires pour exercer Réaliser l'ensemble des déclarations des pratiques œnologiques et comptables auprès des services de l'Etat	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 63 Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés : - UC 631 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans l'utilisation des produits œnologiques pour les vins et produits dérivés - UC 632 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans le conditionnement et le mode d'obturation des récipients contenant les vins et produits dérivés - UC 633 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la sécurité alimentaire à l'égard des contaminants biotiques et abiotiques - UC 634 Appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur concernant les normes d'étiquetages des vins et produits dérivés	Appliquer la réglementation en vigueur dans l'utilisation des produits œnologiques pour les vins et produits dérivés Appliquer la réglementation en vigueur dans le conditionnement et le mode d'obturation des récipients contenant les vins et produits dérivés Appliquer les principes de l'HACCP au chai	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 64 Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin : - UC 641 Connaître la filière vitivinicole nationale, communautaire et internationale, les acteurs, les modes de régulation de la filière et les règles de circulation des vins - UC 642 Connaître la réglementation vitivinicole et de faire appliquer les obligations relatives à la vigne et au vin - UC 643 Connaître et de faire appliquer la réglementation concernant l'étiquetage et les attributs commerciaux - UC 644 Connaître et de faire appliquer la réglementation des pratiques œnologiques à l'aide des recueils des méthodes d'analyses des moûts et vins, des pratiques œnologiques des moûts et vins et de la conformité des produits œnologiques (codex œnologique)	Rédiger ou faire rédiger les documents administratifs d'accompagnement nécessaires à la circulaire des produits selon le statut des opérateurs Participer à la tenue des registres obligatoires (entrée/sortie, manipulations de produits, etc.) Appliquer la réglementation en vigueur sur l'étiquetage, les mentions obligatoires et facultatives	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC7 : Manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé, et responsabilité sociétale dans une entreprise vitivinicole

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 741 Mettre en oeuvre des actions préventives et correctives de sécurité sanitaire lors de la production de raisin, vin ou de produits dérivés et produits non alcoolisés	Appliquer un système d'analyse des risques. Surveiller les points critiques pour la maîtrise sanitaire, tenir des registres, actualiser les procédures, former le personnel, surveiller le plan de nettoyage désinfection. Suivre la traçabilité des produits de la vigne jusqu'au produit fini.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 742 Prendre en compte les recommandations et de mettre en œuvre des actions de préventions pour une consommation maîtrisée et à moindre risque de sante dans le cadre de la nutrition-consommation, et analyse sensorielle individuelle ou lors de manifestations et événements	Participer à la sensibilisation des consommateurs vis-à-vis des des risques liés à une consommation régulière/excessive d'alcool. Suivre des formations de sensibilisation aux risques liés à la consommation d'alcool à titre individuel et/ou lors d'évènements.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 743 Intégrer et mettre en œuvre la notion de durabilité tout au long du cycle de production du vin et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées	Avoir réalisé ou participé à la ralisation d'un bilan énergétique des installations existantes tout au long de la chaine de production des vins et autres boissons (installation cuveries, gestion des effluents, bilan Carbone) pour être dans un système de production plus durable.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 744 Intégrer les notions et recommandations de responsabilité sociétale et environnementales tout au long du cycle de production du vin et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées	Appliquer le cahier des charges d'une certification RSE, impliquer et former le personnel, définir des indicateurs de suivi et d'amélioration continue.	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955
DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC8 : Manager une entreprise vitivinicole

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 81 Participer à la gestion comptable de l'entreprise : - UC 811 Appréhender les principes généraux de la comptabilité - UC 812 Analyser et d'interpréter un bilan - UC 813 Manipuler les principaux outils comptables - UC 814 Réaliser l'analyse financière d'un projet	Participer annuellement à l'analyse des indicateurs du bilan financier pour l'interpréter et co-élaborer les budgets annuels et/ou des plans de financement	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 82 Participer à la gestion des ressources humaines : - UC 821 Mettre en application les principales exigences du code du travail - UC 822 Organiser le travail et établir des fiches d'activités pour les principaux postes techniques de l'entreprise - UC 823 Informer le personnel et faire respecter les normes de sécurité du travail - UC 824 Participer à l'amélioration du travail sur les différents postes	Réaliser les entretiens d'embauche pour le personnel de cave ou vigne en adaptant les contrats de travail, les fiches de travail à la réglementation et aux risques inhérents à chaque poste Réaliser les entretiens annuels professionnels des personnels sous sa responsabilité pour établir une analyse critique sur le poste de travail afin de l'améliorer	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 83 Participer à la politique commerciale de l'entreprise : - UC 831 Utiliser ses connaissances sur l'économie vitivinicole au niveau national, communautaire et mondial au profit de l'entreprise - UC 832 Juger des conséquences de la situation de l'offre et de la demande du marché des vins pour adapter la production et participer au marketing des produits élaborés - UC 833 Utiliser ses connaissances des différents produits internationaux pour animer des séances de dégustation - UC 834 Maîtriser le langage technico-commercial d'une ou plusieurs langues étrangères	Interpréter une analyse des marchés nationaux et internationaux pour adapter les produits Participer à la mise en marché de nouveaux produits à l'international en anglais	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel

REFERENTIEL COMPETENCES/ACTIVITES Fiche RNCP : RNCP36955

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (DNO)

UC9 : Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D

Description des sous compétences /activités en contexte professionnel ou personnel	TACHES REALISEES en contexte professionnel ou personnel	AUTOPISTIONNEMENT PAR LE CANDIDAT
UC 91 Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels : - UC 911 Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels - UC 912 Donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés en cave - UC 913 Choisir et de dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins de la cave - UC 914 Participer et interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de cave pour l'élaboration de vins de qualité	Avoir participé à un projet de conception, rénovation d'un chai	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 92 Participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides : -UC 921 Participer aux calculs prévisionnels sur les équipements de maîtrise thermique, l'isolation des bâtiments et le choix des équipements et des matériaux d'isolation en fonction des besoins de la cave -UC 922 Participer aux calculs prévisionnels des besoins en fourniture d'énergie -UC 923 Participer à la conception des réseaux d'évacuation des fluides -UC 924 Conseiller sur les besoins en matière d'hygiène et en matière de sécurité du personnel	Avoir donner des éléments permettant le calcul des besoins en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides dans le cadre de la conception-rénovation de chai Identifier dans le chai les zones à risque et savoir l'exprimer dans le cadre de la conception-rénovation	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 93 Participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage : - UC 931 Donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés pour le conditionnement - UC 932 Choisir et de dimensionner les machines et le matériel de conditionnement en fonction des besoins de l'entreprise - UC 933 Participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de conditionnement - UC 934 Donner un jugement qualitatif sur les matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)	Avoir donner des éléments aux architectes et bureaux d'études sur l'implantation rationnelle permettant le choix et la dimension des machines et des matériels utilisés dans le cadre de la conception-rénovation d'un hall d'embouteillage Justifier les choix des matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel
UC 94 Participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits viticoles et œnologiques : - UC 941 Utiliser ses connaissances sur le raisin, sur les micro-organismes, sur les enzymes et sur la composition chimique du vin et sur son évolution pour participer au développement de nouveaux produits œnologiques - UC 942 Utiliser ses connaissances sur la production de raisins, leur transformation en vin et les traitements du vin pour participer au développement de nouveaux équipements - UC 943 Utiliser ses connaissances sur la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la mise en œuvre et la réalisation des expérimentations et des essais - UC 944 Utiliser ses connaissances sur l'assurance qualité pour garantir la conformité des équipements développés et des produits conçus selon les normes de la sécurité alimentaire	Réaliser des expérimentations viticoles et ou vinicoles et être capable de concevoir un plan d'expérimentation répondant aux attentes réglementaires nationale, communautaire et internationale Participer à la démarche qualité d'une entreprise, identifier les risques et mettre en place un plan dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue d'action	Je n'ai jamais réalisé la tâche en contexte professionnel ou personnel J'ai réalisé la tâche 1 fois en contexte professionnel ou personnel Je réalise régulièrement la tâche en contexte professionnel ou personnel